



The advanced
vacuum filler series

Serie avanzata
di insaccatrici sottovuoto





The Risco name

The brand name Risco today stands for continuity and tradition as, one of the preferred and superior manufacturers of meat processing technologies worldwide.

In consideration of the results achieved, the mechanical accuracy and the technological quality inherent of its products, the continuous development and the constant improvement of its worldwide network, Risco has become a synonym of quality and reliability.

Today Risco is represented all around the globe with its constant development of a vast network of exclusive distributors, affiliates and branch offices, thus allowing the spread of Risco's philosophy and exploiting its values and competences.

Risco's success is the result of constant, careful and continuous research of new and quality products.

In over 40 years the Risco brand has grown significantly, starting out as a small workshop, Risco, today, has developed into an important industrial reality boasting three production plants and many partners worldwide.

Il nome Risco

Risco viene oggi inteso come il nome che, per continuità e tradizione, rappresenta a livello mondiale uno dei preferibili e superiori realizzatori di prodotti per l'industria della lavorazione della carne.

In seguito ai risultati ottenuti, alla precisione meccanica e alla qualità tecnologica insita nei propri prodotti, allo sviluppo continuo e al miglioramento perseverante del proprio network mondiale, il nome Risco è riconosciuto come sinonimo di eccellenza e affidabilità.

Risco risulta presente oggi in ogni parte del mondo attraverso una rete capillare e in continua espansione formata da distributori esclusivi, filiali commerciali dirette e uffici di rappresentanza che permettono il diffondersi della filosofia del gruppo, valorizzandone i valori e le competenze.

Risco deve il proprio successo alla ricerca persistente, paziente e continuativa di prodotti altamente innovativi e di qualità eccellente.

In oltre 40 anni di sviluppo, il nome Risco è cresciuto in modo esponenziale e da laboratorio di brevetti è diventato una realtà industriale importante a cui fanno capo tre stabilimenti produttivi e decine di collaborazioni in tutto il mondo.



Advanced Risco Vacuum Filler Series: the complete solution for the filling process

Risco introduces the advanced vacuum filler series: six different models bringing together the tradition of the Risco name in filling process with the latest technology.

The new series features the traditional proven values of durability, reliability and quality, joining them with the latest in servo drive technology, for a machine with superior performance in all aspects of the filling process.

This advancement in technology allows for a smoother, gentler, handling of every type of meat product, and exceptional control over portion weight and product flow as a result of the new electronic control system.

Improvements to the exclusive Risco vane product pump have further increased the durability of the design, while enabling better handling of harder products with an increase in productivity.

The new Risco vacuum filler series is extremely versatile and is fully compatible with all existing Risco options and accessories, meeting the needs for all food processing requirements. Risco guaranteed durability.



Serie avanzata di insaccatrici sottovuoto Risco: la soluzione completa per ogni processo di insacco

La Risco introduce la serie avanzata di insaccatrici sottovuoto: sei nuovi modelli che uniscono la tradizione Risco nel processo di insacco alla tecnologia più recente.

La nuova serie è caratterizzata dalle consolidate caratteristiche dei prodotti Risco quali durata, affidabilità e qualità, con la moderna tecnologia dei motori con servocomando. Il risultato è una macchina con straordinarie performance.

Grazie all'utilizzo della nuova tecnologia Risco, il processo di insacco risulta più delicato e il risultato è una perfetta definizione del prodotto finale. Il nuovo sistema di controllo elettronico della porzionatura garantisce la massima precisione di peso della porzione.

L'esclusiva pompa di insacco Risco ha un maggiore rendimento e una speciale durata così, anche insaccando impasti particolarmente viscosi, si ha un incremento di produttività per l'utilizzatore.

La nuova serie avanzata di insaccatrici sottovuoto Risco è estremamente versatile e compatibile con qualsiasi optional e accessorio esistente, incontrando così qualsiasi esigenza di produzione.

Greater product excellence with the unique Risco Long Life Vane Product Pump

The superior **Risco Long Life** vane product pump brings together stainless steel components with exclusive high technology plastic resin parts. This has virtually eliminated the metal to metal wear within the pump group, removing the need for regular expensive part replacement and costly downtime.

The concentric design of the portioning pump gently transports product from the inlet to the pump outlet, preserving perfectly the particle definition of any type of food product.

The improved **Risco Compensation System** maintains the pump components in perfect operating tolerance automatically, even at high operating pressures. This removes the need for manual adjustment and ensures that the product is always handled with the utmost care.

The **Risco Long Life** vane product pump provides the highest in product quality, portion accuracy, and performance in the production of every type of meat product whether coarse, ground or emulsion.



Maggiore qualità del prodotto con l'esclusiva pompa di insacco Risco Long Life

La pompa di insacco **Risco Long Life** è realizzata combinando componenti in acciaio inossidabile con parti in resina plastica high-tech.

Questo esclusivo sistema ha permesso di eliminare il contatto tra le parti in acciaio della pompa, preservando l'usura di tali componenti fondamentali e particolarmente dispendiosi.

Il disegno della pompa di insacco con rotore concentrico permette inoltre un trasporto delicato del prodotto, con il risultato di una eccezionale definizione di qualsiasi impasto insaccato.

Il **sistema di autocompensazione** delle parti della pompa di insacco Risco permette di lavorare senza la necessità di aggiustamenti manuali, anche insaccando ad elevate pressioni.

La pompa di insacco **Risco Long Life** permette di insaccare ogni tipo di impasto, sia esso a pezzi, macinato o emulsionato con risultati di elevata qualità e precisione delle porzioni.





6 different models bringing together the tradition of the Risco name in filling process with the latest technology.



6 nuovi modelli che uniscono la tradizione Risco nel processo di insacco alla tecnologia più avanzata.



Simple and straightforward controlling the Risco with premiere technology

The new advanced Risco vacuum filler series incorporates an innovative multifunction microprocessor for complete and accurate control of all the processing functions of the machine.

From the main display on the machine, it is possible to monitor programs and adjust the functions on up to 100 different programs:

- Portion weight from 5 grams to 32.000 grams
- Fine tune weights in increments of 0.1 gram
- Capability to select twisting speeds up to 700 portions per minute
- Percentage of filling pressure
- Direct monitoring of the Servo Drive power
- Reverse suction value
- Portion counter
- Complete synchronization with all Risco attachments: Frontal Linker System, Ground Beef System, In-line Grinding, Double exit and Depositing applications.



Controllo semplice e rapido dell'insacchitrice Risco con la più avanzata tecnologia

La nuova serie avanzata di insacchitrici sottovuoto Risco è dotata di un innovativo microprocessore multifunzione per un completo, preciso e semplice controllo di ogni parametro della macchina.

Dal display principale è possibile monitorare e controllare fino a 100 differenti programmi:

- Peso della porzione da 5 grammi a 32.000 grammi
- Risoluzione del peso di porzione fino a 0.1 di grammo
- Velocità di attorcigliatura programmabile fino a 700 porzioni per minuto
- Visualizzazione della percentuale di pressione di insacco
- Monitoraggio della potenza del motore utilizzata
- Ritorno rotore programmabile
- Conta pezzi
- Sincronizzazione completa e automatica con tutti gli accessori Risco: Sistema Frontal Linker, Sistema per carne macinata, Macinatore, Doppia uscita, Legatrici automatiche.

Advanced series applications

Applicazioni della serie avanzata

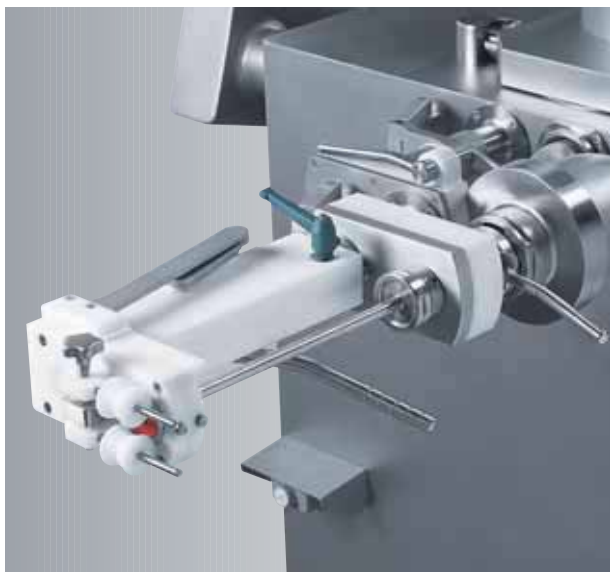


In-Line Grinder RS 70

Ideal to grind, portion and twist coarse and dry products. The new compact design of the RS 70 allows direct mounting on the vacuum filler RS 303 and RS 503. The RS 70 is versatile and can be used for continuous filling, in combination with the clipping machine or twist-linker. The knife speed of the cutting system is adjustable and independent from meat pump speed of the vacuum filler. Different combinations of cutting sets are available. The in-line grinder Risco

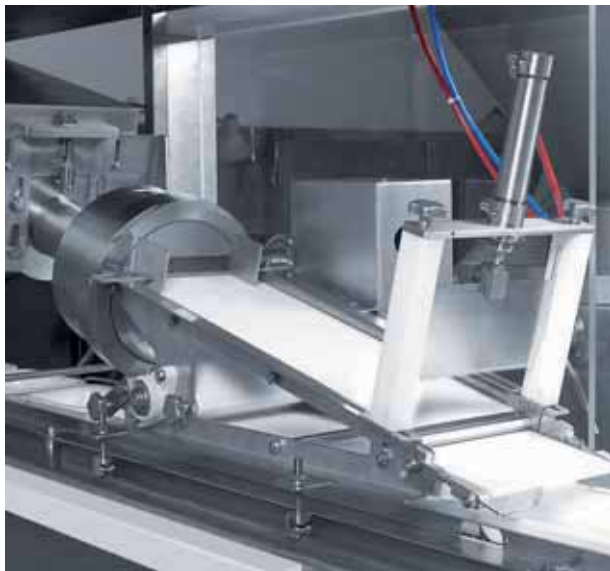
RS 70 assures:

- Better product quality - particle definition - product distribution.
- Higher filling speed and productivity without compromising product quality.
- Denser filled product.



In-line Grinder RS 70 with Linking System

The advantages of the In-Line Grinder RS 70 can be extended to all types of twisted products. The advanced grinding system is connected to the automatic linking system by means of a Quick release mounting bracket. The fitting of the two systems is simultaneously programmed by the central computer of the filler and the operation is simple and automatic. The final result of the twisted product is a more compact and higher definition of the product. The system also allows a higher productivity rate without compromising product quality.



Ground Beef System

The Risco system for the production of ground meat consists of a grinding head, a portioning belt with an integrated cutting system, a paper roll support and, depending on the needs and the type of production, an optional mounting stand for direct feeding into a tray sealer or a tray belt with integrated denester.

The main features of the system are:

- Options allow for different presentations of the finished product.
- Interchangeable plate/knife combination system is available for different types of products.
- Options for depositing the meat portion into different types of trays, automatically.
- Exceptional portion weight control.
- No manipulation of the product from the operators.
- High productivity.
- The whole system is controlled through a centralized microprocessor.

Macinatore RS 70

Ideale per insaccare, porzionare e attorcigliare impasti macinati e particolarmente asciutti. La linea essenziale e compatta del nuovo modello RS 70 permette il collegamento diretto all'insaccatrice RS 303 e RS 503. Il macinatore è versatile e può essere usato per l'insacco in continuo, collegato ad una macchina clippatrice o ad un attorcigliatore. La velocità del coltello del sistema di taglio è regolabile indipendentemente dalla velocità della pompa di insacco. Sono possibili diverse combinazioni di taglio. I vantaggi del macinatore Risco RS 70 sono:

- Miglior qualità, definizione e distribuzione del prodotto.
- Maggiore velocità di insacco e produttività senza compromettere la qualità del prodotto.
- Elevato aumento della densità del prodotto insaccato.

Macinatore Frontale RS 70 con Sistema di attorcigliatura

I vantaggi del Macinatore Frontale RS 70 possono essere applicati anche a tutti i prodotti attorcigliati. Il sistema evoluto di macinatura viene collegato con un braccio di supporto a sgancio rapido al sistema automatico per attorcigliare. La connessione dei due sistemi è simultaneamente programmata attraverso il computer centrale dell'insaccatrice in modo semplice ed automatico. La presentazione del prodotto attorcigliato finale risulta di migliore definizione e di eccellente consistenza. Il sistema permette una elevata produttività senza pregiudicare la qualità di insacco del prodotto.

Sistema per carne macinata

Il sistema per la produzione di carne macinata consiste in una testa di macinatura, un nastro per porzionare con un sistema di taglio integrato, un supporto per alimentare la carta e, a seconda delle esigenze e del tipo di produzione, un cavalletto opzionale per collegarsi con una macchina sigillatrice o un nastro di trasporto vaschette con sistema di deimpilatura vaschette integrato. Il sistema presenta le seguenti particolarità:

- Molteplici possibilità di presentazione prodotto.
- Sistema combinato intercambiabile di piastre e coltelli di taglio per diverse soluzioni di produzione.
- Possibilità di depositare la porzione automaticamente in molteplici modelli di vaschetta.
- Elevata precisione di peso delle porzioni
- Nessuna manipolazione del prodotto da parte degli operatori.
- Elevata produttività
- Computer centrale di monitoraggio parametri.

Advanced series applications

Frontal Linker System

The Risco high-speed system for the production of twisted sausages in natural, collagen, and cellulose casings. The vacuum filler feeds an extremely accurate flow into the electronically synchronized portioning chains of the frontal linking system. Under the control of the microprocessor of the filler, links of exact weight and length are produced, even in natural hog and sheep casings. Any size of diameter can be produced up to a maximum of 36 mm. The system can produce up to 1000 pieces per minute, depending on product length. The optional hanging conveyor guarantees an accurate automation of the line with a reduction in the hanging time and an increase in productivity.

Sistema Frontal Linker

Sistema ad alta velocità Risco per la produzione di salsicce attorcigliate in budello naturale, collagene o celluloso. Il sistema è dotato di una coppia di catene sincronizzate elettronicamente con l'insacchitrice e permette di ottenere un prodotto porzionato e attorcigliato a lunghezza costante. Attraverso il microprocessore dell'insacchitrice si determina il numero di giri di attorcigliatura, il peso delle salsicce e la lunghezza e permette di lavorare anche in budello naturale di maiale e montone fino ad un calibro di 36 mm. Il sistema ad alta velocità può produrre fino 1000 pezzi per minuto. L'appenditore opzionale garantisce una maggiore produttività e automatismo della linea.



Automatic Hanging System

The basic Risco system for the production of twisted sausages, automatically placed on the hanging unit. The system consists of a twister with automatic hand and hanging unit mod. RS 276 with moulded hooks. The twisted product is automatically conveyed through a connecting chute to the hooks of the hanging unit which is synchronized with the filler. The system guarantees an accurate automation of the line and prevents manual loading of the products into spars.

Sistema di appenditura automatica

Il sistema di base Risco per la produzione di prodotti attorcigliati e automaticamente posizionati nell'appenditore. Il sistema è composto da un attorcigliatore con mano automatica e un appenditore a ganci modellati RS 276. Il prodotto attorcigliato viene convogliato attraverso uno scivolo di collegamento nei ganci dell'appenditore che automaticamente e in modo sincronizzato con l'insacchitrice posizionano il prodotto in file di facile estrazione. Il sistema risulta ideale per evitare le operazioni manuali di carico prodotti su aste.



Double exit apparatus RS 56

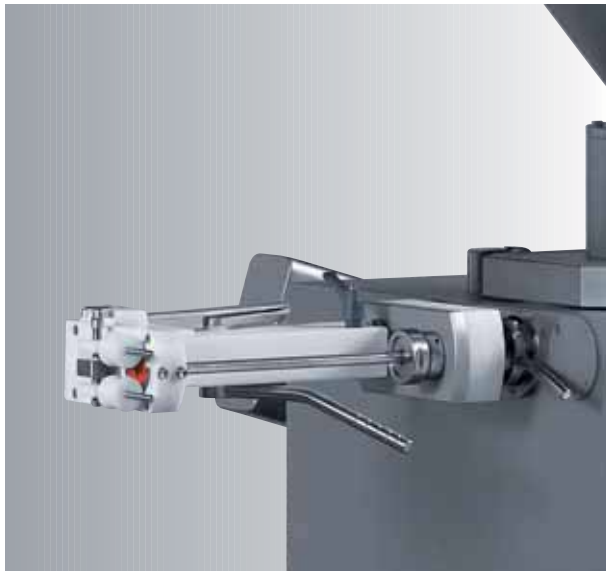
The double exit apparatus is connected directly to the vacuum filler by means of a quick-lock connection system which allows continuous filling, quickly and efficiently, with no downtime for casing loading. This system is used with two operators that fill the product alternately, guaranteeing a greater productivity. The double exit apparatus is supplied with a movable support that allows rapid moving in case of production changes during the day.

Sistema a doppia uscita RS 56

Il sistema a doppia uscita viene collegato sulla bocca di uscita prodotto dell'insacchitrice attraverso un sistema rapido di connessione e permette di insaccare in continuo in modo rapido, efficiente e senza perdite di tempo per carico budella. Tale sistema viene utilizzato insaccando alternativamente il prodotto e viene garantita una maggiore produttività nel medesimo periodo temporale. Il sistema è dotato di un cavalletto mobile che permette il suo spostamento velocemente se si necessitano cambi di produzione nell'arco della medesima giornata di lavoro.



Applicazioni della serie avanzata



Twist Linker

A progressive system for the production of twisted sausages in natural, collagen, or synthetic casings.

The system allows to increase the production and eliminate casing breaks. The automatic hand RS152 is connected directly to the front of the vacuum filler.

An adjustable support bracket allows the complete linker to be moved to the side during stand by and clean up phases.

A brake ring is incorporated in the auto hand that can be easily changed to suit the casing size and horn diameter selected, depending on the type of sausages being produced.

Twist Linker

Il sistema per la produzione di salsicce attorcigliate il budello naturale, collagene e sintetico. Il sistema garantisce un aumento notevole di produzione e l'eliminazione di rotture dei budelli.

La mano automatica modello RS152 è collegata sulla parte frontale dell'insac-catrice. Un braccio di supporto permette di spostarla su un lato durante le operazioni di stand-by e pulizia.

Un anello frenante è incorporato nel frontale del sistema e può essere facilmente smontato e sostituito a seconda del diametro di prodotto da insaccare.



Casing spinners

The Risco casing spinners SR4 and SR2 improve the production of natural cased products: they are quickly and easily assembled onto the vacuum filler and permit the rapid application of the natural casing onto the horn.

Arricciatori

Gli arricciatori Risco SR4 e SR2 incrementano la produzione di salsicce in budello naturale; possono essere facilmente assemblati sull'insacatrice e permettono una rapida applicazione del budello naturale sul tubo di insacco. Sono disponibili ad uno o due rulli di arricciatura.



AR 30 Dosing Valve

The AR 30 has been designed to operate with the new vacuum fillers series when used with air logic.

The pneumatically actuated valve enables the more liquid types of products such as salad dressing, cake batters and emulsions to be portioned accurately into boxes, trays and roll stock machines. Interchangeable valve stems and valve housings allow for exit openings up to 45 mm to be achieved.

Valvola di dosaggio AR 30

La valvola di dosaggio modello AR 30 è stata realizzata per essere abbinata alla nuova serie di insaccatrici sottovuoto, con l'utilizzo del sistema "air logic."

La valvola viene comandata pneumaticamente e consente un dosaggio accurato anche dei prodotti più liquidi, quali condimenti, preparati dolciari ed emulsioni, direttamente su macchine per riempire scatole, vaschette e forme diverse.

Il corpo e la testa di uscita prodotto delle valvole sono intercambiabili con possibilità di apertura valvola fino a 45 mm.

Clean up cart

Every vacuum filler of the new advanced series is supplied with the RS 371 clean up cart. This cart has two functions: the first, all parts not being used such as unused horns, brake rings and tools have a storage location during the day, preventing loss and damage, and second, during the clean up at the end of the day, every removed part of the machine has a location at which it can be cleaned correctly and inspected, without damage.

Carrellino porta attrezzi

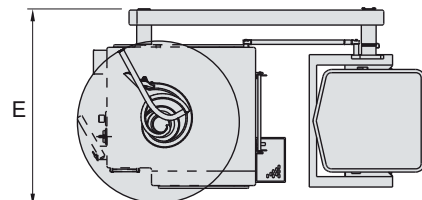
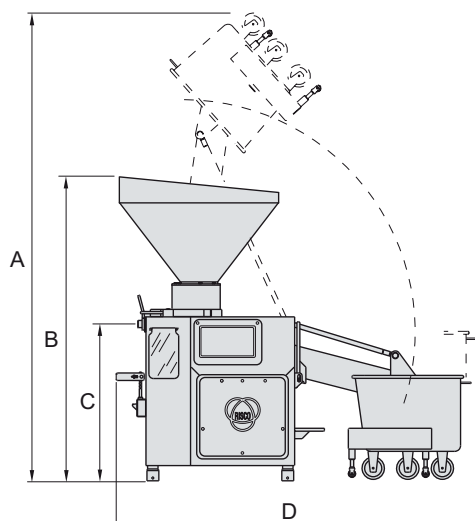
Ogni insacchiatrice della nuova serie viene fornita con un carrellino porta attrezzi RS 371 che ha una duplice funzione: permette di posizionare in modo corretto e rapido tutte le parti intercambiabili dell'insacchiatrice, quali tubi di insacco di diversi diametri durante la produzione, e di collocare le parti della pompa di insacco alla fine della giornata lavorativa per l'operazione di lavaggio.



Technical data	Dati tecnici		RS 305	RS 303	RS 301	RS 505	RS 503	RS 501
Filling capacity	Capacità di insacco	kg/h	4.900	4.000	4.000	10.000	6.500	6.500
Max filling pressure	Pressione di insacco massima	bar	40	60	60	40	60	60
Portioning speed	Velocità porzionatore	25g Pz/1'	680	680	680	700	700	700
		50g Pz/1'	490	490	490	510	510	510
		100g Pz/1'	390	390	390	430	430	430
		200g Pz/1'	310	310	310	370	370	370
Max portion weight	Peso porzioni max	gr	0 - 32.000	0 - 24.000	0 - 24.000	0 - 32.000	0 - 24.000	0 - 24.000
Hopper capacity	Capacità tramoggia	lit.	280	280	280	350	350	350
Total power installed	Potenza installata	kw	8	12	8	12	16	12
Machine weight	Peso della macchina	kg	920	970	920	1120	1180	1120
Cart capacity	Capacità vagonetto	lit.	200	200	200	200	200	200
Dimensions	Dimensioni	A mm	3070	3070	3070	3152	3152	3152
		B mm	2000	2000	2000	2072	2072	2072
		C mm	1060	1060	1060	1060	1060	1060
		D mm	2264	2264	2264	2422	2422	2422
		E mm	1307	1307	1307	1338	1338	1338

The Company reserves the right to alter any specification

La società si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica



Risco S.p.A.

36016 Thiene · Vicenza · Italy · Via della Statistica, 2
Tel. +39 0445 385.911 · Fax +39 0445 385.900
E.mail: risco@risco.it · Web site: www.risco.it